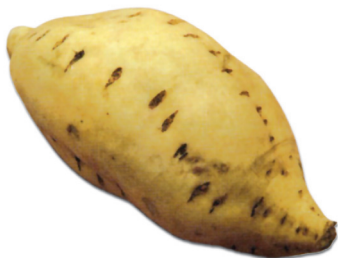


PATATA AMERICANA DI ZERO BRANCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata americana di Zero Branco.



La storia

La patata americana, nota anche come “patata dolce” è una pianta erbacea perenne originaria dell’America centrale. In Europa fu introdotta nel 1500 pare dallo stesso Cristoforo Colombo, dopo la scoperta del continente americano. Attualmente si coltiva oltre che nella zona di origine, in tutte le aree subtropicali e anche in Italia sono presenti numerose zone atte alla sua coltivazione. Di questo vegetale si consuma il tubero che costituisce un ottimo alimento per l’uomo, ed è simile alla patata ma ha un sapore più dolce.

Nel Veneto una delle zone di coltura caratteristiche di questo ortaggio è quella attorno a Zero Branco, ove si è diffusa dal secondo dopoguerra grazie al clima e ai terreni particolarmente adatti.

Descrizione del prodotto

La “patata americana di Zero Branco” è un tubero caratterizzato da forma piriforme allungata, buccia sottile di color marrone e polpa molto pastosa e farinosa, di ottima consistenza, di colorazione bianca e di sapore molto dolce per l’elevata presenza di zuccheri. Il peso può variare dai 40 ai 150 g.

Processo di produzione

La coltivazione della patata americana richiede clima mite e terreni umidi. Le piantine sono messe a dimora verso fine aprile-inizio maggio e la raccolta avviene da metà agosto fino alla fine di ottobre. Tutte le operazioni vengono fatte a mano. La pianta viene posizionata al momento dell’impianto in posizione leggermente inclinata, nella direzione di massima esposizione solare. La raccolta viene fatta a mano, avvalendosi di un aratro, dotato di coltello per la scavatura e la messa in andana dei tuberi.

Il prodotto, ottenuto senza l’impiego di antiparassitari e diserbanti, dopo la raccolta viene subito avviato alla commercializzazione.

Usi

La patata americana è molto nutriente possiede un alto contenuto di zuccheri. Viene utilizzata soprattutto per il consumo diretto lessata o cotta al forno, tuttavia trova anche impieghi industriali per la produzione di fecola e alcool oltre che per la produzione di foraggio.

Reperibilità

Dalla metà di agosto e per tutto il periodo autunnale sono reperibili presso tutti i mercati al dettaglio veneti.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Zero Branco e Badoere in provincia di Treviso.

